



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI POĞAÇA

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

1 su bardağı ılık süt
1 paket margarin (250 gr) eritilecek
1 adet tek kullanımlık instant kuru hamur mayası
2 adet yumurta (bir tanesinin sarısını üzerine sür)
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar un (ortalama 5 su bardağı)
İç harcı:
1 su bardağı beyaz peynir
Yarım demet maydanoz

Yoğurma kabında, ılık süt, maya ve şekeri karıştırın. Üzerine diğer malzemeleri ilave ederek yumuşak bir hamur yoğurun. Yoğurduğunuz hamurdan istediğiniz büyüklükte parçalar kopartın. Elinizle açtırıp içine peynirli harçtan koyun. Poğaçaya şekli verdikten sonra yağlanmış veya yağlı kâğıt serilmiş tepsiye aralıklı sıralayın. Üzerine yumurta sarısı sürün (yumurta sarısına bir iki damla sıvı yağ ilave ederek karıştırın) Mayalanması için sıcak bir ortamda en az bir saat (poğaçalar iki misline ulaşana kadar) bekleyin. Poğaçalar mayalandığında önceden ısıttığınız fırında 180 derecede 15-20 dakika pişirin. (fırın derecenizi kendi fırınına göre ayarlayın) iç harcı için beyaz peynir ve ince kıyılmış maydanozu karıştırın.

Not: Poğaçada bir paket margarin var, margarinli çok da güzel oluyor, tercih sizin.

